



MAISON BLANCHE

BORDEAUX

Sélectionné minutieusement par Patrick Bouey, propriétaire du Château Maison Blanche, et Nicolas Meylan, Directeur d'exploitation, ce vin est élaboré avec la même finesse et la même exigence que les autres cuvées de la gamme « Famille Bouey Vignobles et Châteaux » : signature de qualité et d'excellence.

TERROIR : Sols argilo-calcaires et graveleux sur la commune de Soulignac, à 35km au sud-est de Bordeaux

CÉPAGES : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

VINIFICATION : Vendanges mécaniques. Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées. La fermentation malolactique est soit spontanée, soit par ensemencement en levain d'une autre cuve l'ayant finie. Élevage en cuve.

DÉGUSTATION : Maison Blanche Bordeaux Rouge 2014 a une robe grenat avec des reflets violets. La bouche est gourmande et charnue, avec des arômes intenses de fruits rouges. Un vin de plaisir pour accompagner grillades, viandes rouges et desserts au chocolat.